

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bali sudah tidak asing lagi ditelinga kita karena merupakan suatu obyek pariwisata yang dikenal oleh mancanegara, hingga apapun yang ada di Bali merupakan sebuah dongeng 1001 malam. Bagi telinga dan mata-mata asing yang selalu hidup di abad atom dan plastik kemajuan ini (Surayin, 2007). Banyak seniman datang ke Bali untuk menikmati keindahan pulau dan mendapatkan inspirasi dari masyarakatnya yang artistik dan tradisional. Namun, seiring berjalannya waktu, daya tarik Bali yang unik mungkin terancam oleh kebutuhan pariwisata yang semakin beragam, seperti gedung-gedung tinggi, lahan perumahan, dan transportasi. Fasilitas dan budaya asing untuk membuat penumpang nyaman, seperti budaya malam, dll.

Berdasarkan kutipan oleh majalah Travel + Leisure, disebutkan bahwa .Ubud mendapat peringkat ke – 4 dengan komentar “*A fixture in the top five at this point, Ubud is an inland Balinese city surrounded by jungle One reader described their vacation highlights: “swinging over rice terraces, riding elephants, chasing waterfalls, taking pictures with monkeys, shopping at both market stalls and high-end stores, beautiful restaurants (Cafe Lotus at night is special), cheap massages, and hotels with stunning scenery.” Sounds like a perfect itinerary.*” (Kachroo-Levine, 2023) dengan total nilai 91.73

Sejak zaman dahulu nenek moyang kita telah menetapkan bahwa makanan/proses yang terdapat dalam upacara adat Hindu khususnya di Bali dapat digolongkan menjadi tiga jenis, yaitu:

1. Jenis olahan kering

- Sesate : Dengan nama sesate sudah jelas bahwa ini sate, tetapi sesate memiliki berbagai macam jenis dengan nama, bahan, rasa dan tujuan digunakan berbeda beda
- Gegorengan : Olahan ini merupakan daging, tulang, urat, hati, limpa yang di potong lalu digoreng lalu diisi garam.
- Brengkes : Brengkes sendiri umumnya daging beserta bumbu yang dibungkus daun pisang lalu dibakar atau di goreng.
- Urutan : Urutan merupakan daging atau lemak yang dimasukan kedalam usus muda lalu di campur dengan bumbu base genep lalu digoreng.
- Lempet : Lempet merupakan otak dicampur dengan daging dan tulang muda lalu ditumbuk dan dicampur dengan bumbu genep dan dibungkus dengan daun pisang lalu dipanggang
- Gubah : kulit yang dicampur dengan kelapa dan kunyit lalu digoreng.
- (Suandra, 1972)

2. Jenis olahan lembab atau lembut

- Lawar : merupakan sajian yang menggunakan daging dan darah lalu dicampur dan direbus dengan air dan bumbu genap
- Tum : Mirip seperti brengkes tetapi dibentuk kerucut dan direbus

- Balung : balung biasa disebut juga “jangan ulam” berisi kaki yang dengan bumbu genep serta santan
 - Timbungan : Daging beserta tulang yang masih memiliki daging dicampur dengan bumbu putih
 - Oret : perut muda yang campur dengan kuning telur lalu direbus
 - Semuuk : Perut muda diisi dengan hati yang digiling lalu dicampur bumbu genep dan direbus.
3. Jenis olahan yang cair
- Kekomoh : darah yang dicampur dengan hati dan daging yang digiling dan diisi oleh bumbu genep
 - Ares : Batang pohon pisang mudah yang diiris tipis lalu dicampur daging dan bumbu genep lalu direbus hingga matang. (Suandra, 1972)

Hidangan Ubud ada yang disajikan khusus hanya untuk upacara berikut merupakan olahan-olahan daging yang disajikan ketika upacara

1. Daging Bebek

- Sate Bebek : Menggunakan sate lambat, sate lambat ialah yang menggunakan daging paha giling lalu dicampur dengan bumbu lalu diisi dengan kelapa. Sate ini mempunyai 2 fungsi yaitu, sebagai sate persembahan, lalu menjadi hidangan tamu dan juga hidangan kepada roh leluhur dalam bentuk jejapitan
- Guling Bebek : Disajikan untuk ben bebangkit, dibuat dengan cara merebus bebek dengan air dicampur asam jawa, lalu bebek ditusuk dengan

penggulingan lalu diberi bumbu kesuna cekuh (bumbu putih ditambah kencur) lalu disemprot dengan arak agar tidak dihinggapi lalat.

- Lawar Bebek : Agar darah bebek tidak anyir, gunakan lengkuas dan serih. Proses pembuatannya yakni, daging bebek dicampur dengan bumbu kesuna cekuh yang dibakar lalu ditambahkan jambu biji muda yang juga dibakar. Cincang semua bahan lalu tambahkan bumbu base gede campurkan dengan darah dan minyak kelapa lalu bungkus dengan daun pisang setelah itu di panggang.

2. Daging ayam

- Lawar be siap : Kacang Panjang yang dicampur dengan daging ayam cincang lalu diberi bumbu base genep.
- Sate ayam
- Ayam Panggang
- Be Tutu

3. Daging babi

- Sate Galungan : Sate ini disajikan pada Hari Raya Galungan
- Bangun Ayu : Kepala Babi yang direbus hingga matang lalu dihias dengan umbul-umbul dan payung serta bendera. Bangun Ayu disajikan Ketika pura melaksanakan kaya marempah celeng
- Gelar Sanga; Merupakan sate yang memiliki 1 sisi matang dan 1 sisi mentah dan lumuri darah babi

4. Daging penyu

- Olahan daging penyu hanya diperuntukan ulam suci

5. Daging sapi

- Olahan daging sapi hanya untuk sarana upacara caru (Caru merupakan pengorbanan suci yang dalam sejarah caru (tawur) dikatakan bermula dari munculnya kekacauan di langit yang mengganggu ketenangan hidup akibat godaan bhuta kala, sehingga Hyang Widhi Wasa mengutus Hyang Tri Murti. untuk membantu manusia menghentikan dan melindungi diri dari godaan bhuta maka pada saat itulah banten “Caru” seperti yang dikisahkan dalam mitos Caru akan mulai bermunculan.)(Semal, 2018)

6. Daging Anjing

Sama seperti sapi hanya untuk sarana upacara caru (Gautama, 2004)

Wisata gastronomi adalah seni mempelajari makanan secara cermat dan setiap proses produksinya. Mulai dari persiapan, pemilihan bahan, metode penyiapan dan keterampilan penyajian, estetika dan kualitas makanan. Ubud dipilih karena pihak-pihak yang terlibat bersedia dan kooperatif. Makanan di Ubud tidak hanya sekedar makanan lezat saja, namun sudah menjadi gaya hidup masyarakat setempat. Hal ini terlihat pada relief Yeh Pulu di Ubud yang menggambarkan penggembalaan, bertani dan berburu dari abad ke-14 sebagai bagian dari budaya gastronomi lokal. (Siagian 2018). Masakan sudah menjadi bagian dari gaya hidup dan tidak bisa dipisahkan dari pariwisata. Jumlah restoran dan warung makan di Ubud yang semakin bertambah menjadikan wisata kuliner sebagai salah satu tujuan wisata. Masakan lokal merupakan bagian penting dari gastronomi, karena tidak hanya menawarkan pengalaman, tetapi

memadukan segala sesuatu yang berkaitan dengannya, seperti budaya, sejarah, seni, dan kesehatan. (Nariani 2019).

TABEL 1
Narasumber Kegiatan Food Presentation

NO	Nama	Pekerjaan	Keterangan
1.	Kadek Agus Febri	CDP Hotel Le Meridien Jimbaran	Membantu penulis dalam memberikan masukan tentang menu-menu yang ada di daerah Ubud
2.	Ida Ayu Chinthya Dewi	Pastry Chef Apperitif	Memberi masukan kepala penulis tentang makanan daerah Ubud
3.	Wayan Wirdana	CDP Hotel Sofitel Bali, Nusa Dua	Membantu penulis dalam pembuatan resep

Sumber : Hasil Olahan Penulis 2023

1.2 Tujuan Penulisan

1.2.1 Tujuan Formal

Tujuan penulis memilih *food presentation* kuliner Ubud, Bali pada penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai salah satu syarat kelulusan dalam program studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.2.2 Tujuan Operasional

1. Mengimplementasi pembuatan standar resep
2. Menerapkan teori food costing pada resep yang dibuat
3. Membuat matriks perencanaan pembuatan produk
4. Mengaplikasikan penghitungan kalori sesuai dengan kebutuhan

1.3 Usulan Produk

Penulis ingin mengemas sajian kuliner Ubud dengan *style Nordic, Nordic* sendiri berarti “*The Nordic Cuisine may be summed up in four words: purity, freshness, simplicity, and ethics. It is both earthy and polished, ancient and modern, playful and profoundly serious.* (Cookniche,2020) dari kutipan tersebut penulis akan mengemas kuliner Ubud dengan tampilan yang segar dan menggunakan bahan-bahan berkualitas dan tidak melupakan nilai-nilai tradisional yang disajikan secara lebih segar dan modern. Berikut adalah usulan set menu yang disajikan oleh penulis.

USULAN SET MENU

AMUSE BOUCHE

Be Pasih

(Terbuat dari ikan tongkol yang dibumbui dengan bumbu base genap dan dimasak dengan cara direbus lalu di goreng. Disajikan dengan Sambal Embe yang di emulsifikasi.)

APPETIZER

Rujak Pindang

(Terbuat dari buah-buahan segar yakni manga muda, nanas, jambu air, bengkuang dan timun yang diacar dengan kuah pindang yang terbuat dari kaldu ikan lalu dicampur dengan cabai, cuka dan terasi)

SOUP

Jukut Ares

(Terbuat dari batang pisang yang dimasak Bersama bumbu base genep lalu disajikan dengan batang pisang yang di goreng.)

MAIN COURSE

Bebek betutu with Seared rice filled with Urap and Sambal Matah

(Bebek yang di-*confit* Bersama dengan bumbu base genep lalu di panggang dan disajikan Bersama nasi yang diisi dengan urap lalu di goreng)

MINUMAN

Es Tambring

(Es kelapa dengan jelly kelapa disajikan dengan air kelapa yang campur asam jawa lalu dengan putih telur)

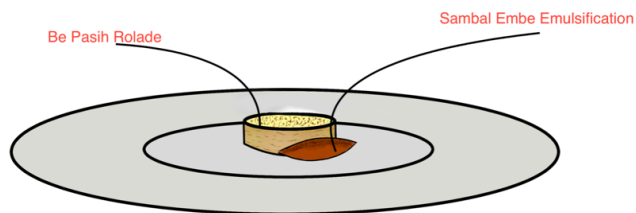
DESSERT

Daluman Cake

(Sponge cake kelapa, disajikan dengan *crumb* kelapa, dengan aren cream lalu ada es krim kelapa beserta jelly cincau)

1.3.1 Sate Be pasir

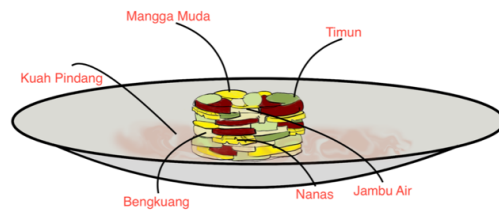
Sate Lilit mempunyai filosofi yang mewakili masyarakat Bali yang selalu bersatu. Selain itu, hujan Lilit juga merupakan simbol keutamaan laki-laki. Sebab dulunya hanya laki-laki saja yang menerima sate lili. Dari menguleni adonan hingga memasak, hanya laki-laki yang bisa melakukannya. Kalau laki-laki tidak bisa membuat sate lili, maka kejantannya ditolak. Sate Lilit berasal dari kata “Lilit” yang berarti “ikat”. Sesuai dengan namanya, masakan ini berbeda dengan sate bambu pada umumnya. Sate bungkus ditempelkan pada tusuk sate bambu pipih atau batang serai. Persiapan: Siapkan ikan giling dan bahkan bumbu, panggang dan panggangan.



Gambar 1 Amuse Bouche

1.3.2. Rujak Pindang

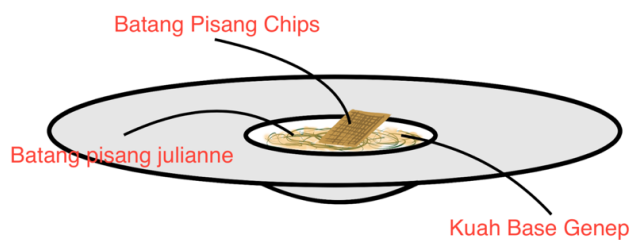
Rujak berisi buah-buahan yang disiram dengan kaldu ikan dan campuran kaldu ikan dan cabai terasi. Cara pembuatannya dengan cara haluskan cabai beserta terasi, garam dan gula lalu campurkan dengan kaldu ikan, lalu disiram ke buah-buahan tunggu beberapa saat sampai meresap ke buah.



Gambar 2 Appetizer

1.3.3. Jukut ares

Jukut ares diartikan sebagai sayur batang pisang muda. Ini merupakan salah satu masakan yang dihidangkan pada saat pernikahan, potong gigi, kematian, atau Hari Raya Galungan. Keistiwimewaan hidangan ini adalah batang pisang akan menjadi masakan yang enak dan dapat dinikmati. Cara pembuatannya batang pisang diiris tipis lalu direndam dengan air garam, lalu tumis bumbu base genep dan tambahkan kaldu sayur, setelah itu masukan batang pisang yang sudah di rendam. (Agung, 2010)



Gambar 3 Soup

1.3.4. Nasi Yasa

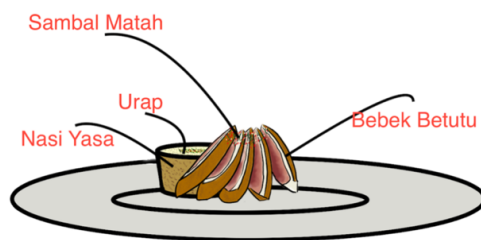
Untuk warga Bali, nasi memiliki dua fungsi. Yang pertama untuk dikonsumsi dan yang kedua untuk sejaji. Ada yang disebut sebagai Nasi Sasahan, yaitu nasi yang

tidak dibentuk dan diletakan diatas daun pisang, Nasi Kepalan yaitu nasi yang dibentuk dengan kepalan tangan dan masih banyak lagi. (Agung, 2010)

Nasi Yasa sendiri merupakan nasi kuning yang disajikan Ketika umat hindu merayakan hari-hari istimewa.

1.3.5. Be tutu

Ayam atau bebek utuh yang dibersihkan isi perutnya lalu diisi dengan bumbu-bumbu lalu dijathit diibungkus dengan daun pisang atau kelopak pinang, direbus atau dimasukan kedalam tanah dengan api sekam. (Surayin, 2007)



Gambar 4 Main Course

1.3.6. Urap Bali

Urap adalah masakan khas Indonesia yang terdiri dari sayuran yang direbus atau dikukus, ditaburi kelapa parut dan dimasak dengan bumbu. Urap banyak ditemukan di berbagai wilayah Indonesia, termasuk Bali. Namun, terdapat perbedaan nama dan kandungan minyaknya tergantung daerahnya. Urap Bali merupakan salah satu jenis krim yang terdapat di Pulau Bali dan memiliki karakter tersendiri. Di Bali masakan ini disebut “Urap Sayur” atau “Urap-urap”. Sejarah sebenarnya asal muasal

urap Bali mungkin sulit ditemukan secara detail, namun dapat diasumsikan bahwa masakan ini telah ada selama berabad-abad dan merupakan bagian dari warisan kuliner Indonesia yang beragam.

1.3.7. Sambal Embe

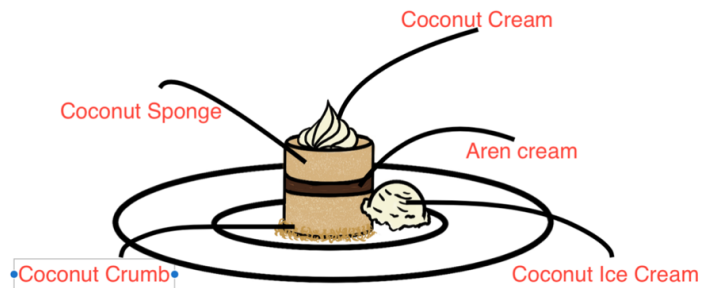
Embe berarti Bawang Goreng, Sambal ini berisikan Bawang Merah Goreng, Bawang Putih Goreng, Cabai kecil, lalu dicampur dengan terasi yang di goreng lalu diberi perasan jeruk limau dan minyak kelapa. (Surayin, 2007). Cara pembuatannya iris semua bahan dan goreng satu persatu hingga kering, lalu campurkan dengan minyak kelapa dan tambahkan terasi.

1.3.8 Sambal Matah

Sambal matah adalah saus sambal tradisional Bali yang dapat ditemukan di seluruh Bali. Matah artinya mentah. Sambal matah merupakan sambal yang dibuat dari bumbu-bumbu yang belum digiling (digiling). Bahan sambal matah : bawang merah, cabai merah, terasi, garam, serai, air jeruk lemon dan minyak kelapa. Nama cabai pun diubah agar terlihat di luar masyarakat Bali. Nama asli sambal adalah sambal, namun karena dihindari karena sambal bawang putih dikenal di luar Bali, maka sambal mendapat namanya. Pembuatan: Potong cabai, bawang merah, daun jeruk, serai dan terasi bakar, campur lalu tambahkan minyak kelapa dan air jeruk limau.

1.3.9. Es Daluman

Es daluman merupakan minuman cincau khas bali, dimana yang berisi es cincau dan air santan dan gula aren. Yang jadi pembeda disini adalah kelapa tersebut dibakar terlebih dahulu.



Gambar 5 Dessert

1.3.10. Es Tambring

Es Tambring adalah minuman khas bali yang berisi Air kelapa yang dicampur dengan asam jawa dan juga putih telur yang direbus bersamaan, lalu ditambahkan daging kelapa.



Gambar 6 Beverage

1.4 Usulan Resep

1.4.1 Teori Resep

Resep adalah salah satu acuan untuk memenuhi sebuah standar yang telah ditentukan agar mendapatkan rasa yang konsisten beserta penggunaan bahan yang pas supaya pengelolaan biaya yang stabil dan juga kalori terukur dengan jelas

Resep masakan merupakan suatu perbandingan dimana takaran ini digunakan sebagai pedoman dalam menyiapkan dan memasak makanan yang telah teruji keakuratannya. Teknik-teknik tersebut dapat berupa makanan, bahan-bahan dan cara penyiapan makanan. Koleksi makanan seringkali terdapat di berbagai media seperti buku masak, koran, majalah, dan televisi. (Sari, Tursina, & Srimurdianti Sukamto, 2019).

TABEL 2
USULAN RESEP

BUMBU GENEP BESAR

Halaman : 1 dari 2 Jumlah porsi : 10 Porsi
 Asal daerah : Bali Ukuran per porsi : 100 gr
 Jenis makanan : Bumbu Suhu penyajian : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	SIAPKAN	130	gr	Kunyit	Confit semua bahan
		160	gr	Lengkuas	
		100	gr	Jahe	
		80	gr	Kencur	
		50	gr	Cabai merah besar	
		60	gr	Cabai rawit	
		300	gr	Bawang merah	
		200	gr	Bawang putih	
		40	gr	Kemiri	
		40	gr	Terasi	
		30	gr	Merica hitam	
		15	gr	Cabe jawa	
		30	gr	Garam	
		5	gr	Daun salam	
		50	ml	Minyak kelapa	
		5	gr	Pala	
5	gt	Ketumbar			
6	gr	Merica putih			
4	gr	Cengkeh			
4	gr	Kulit jeruk purut			
2	GILING	130	gr	Kunyit	Giling hingga halus tapi tetap bertekstur
		160	gr	Lengkuas	

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
		100	gr	Jahe	
		80	gr	Kencur	
		50	gr	Cabai merah besar	
		60	gr	Cabai rawit	
		300	gr	Bawang merah	
		200	gr	Bawang putih	
		40	gr	Kemiri	
		40	gr	Terasi	
		30	gr	Merica hitam	
		15	gr	Cabe jawa	
		30	gr	Garam	
		5	gr	Daun salam	
		50	gr	Minyak kelapa	
		5	gr	Pala	
		5	gr	Ketumbar	
		6	gr	Merica putih	
		4	gr	Cengkeh	
		4	gr	Kulit jeruk purut	
3	TUMIS			Semua bahan	Hingga harum
4	SIAP DIGUNAKAN			Bumbu genep	

(Sumber: Nanik Mirna Agung 2010 dan Data Olahan Penulis 2023)

TABEL 3
USULAN RESEP
BE PASIH

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

Asal Daerah : Bali

Ukuran per porsi : 50gr

Jenis makanan: Amuse Bouche

Suhu penyajian : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	SIAPKAN	250	gr	Ikan tongkol	Giling halus
		20	gr	Gula merah	Haluskan
		100	gr	Bumbu genep	
		20	gr	Kelapa parut	Sangria
		10	gr	Cabai rawit	Iris tipis
		5	gr	Daun jeruk	Iris tipis
		10	gr	Garam	
2	CAMPUR	250	gr	Ikan tongkol	Campur hingga rata
		20	gr	Gula merah	
		100	gr	Bumbu genep	
		20	gr	Kelapa parut	
		10	gr	Cabai rawit	
		5	gr	Daun jeruk	
		10	gr	Garam	
3	GULUNG			Adonan be pasih	Gulung menggunakan plastic wrap
4	REBUS			Adonan be pasih	Rebus hingga matang
5	GORENG			Adonan be pasih	Tunggu adonan dingin lalu goreng hingga kecoklatan
6	POTONG			Adonan be pasih	Sesuai takaran saji
7	SAJIKAN				

(Sumber : Nanik Mirna Agung 2010 dan Data Olahan Penulis 2023)

TABEL 4
USULAN RESEP
SAMBAL EMBE

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

Asal Daerah : Bali

Ukuran per porsi : 20 gr

Jenis makanan: Sambal

Suhu penyajian : Hangat

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	SIAPKAN	30	gr	Bawang merah	Iris tipis
		20	gr	Bawang putih	
		25	gr	Cabai rawit	
		25	gr	Cabai merah besar	
		5	gr	Terasi	
		100	ml	Minyak goreng	
		10	gr	Garam	
		32	gr	Telur	
2	GORENG	30	gr	Bawang merah	Goreng satu setiap bahan terpisah hingga kering

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
		20	gr	Bawang putih	
		25	gr	Cabai rawit	
		25	gr	Cabai merah besar	
		5	gr	Terasi	
3	CAMPUR			Semua bahan	Campur semua bahan hingga konsistensinya kental seperti saus
4	ADUK			Telur Sambal embe	
5	SAJIKAN			Sambal embe aioli	

(Sumber : Nanik Mirna Agung 2010 dan Data Olahan Penulis 2023)

TABEL 5
USULAN RESEP
RUJAK PINDANG

Halaman : 1 dari 1

Asal Daerah : Bali

Jenis makanan: Appetizer

Jumlah Porsi: 5 Porsi

Ukuran per porsi : 60g

Suhu penyajian : Dingin

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	SIAPKAN	250	gr	Kepala ikan tongkol	Cuci bersih
		5	gr	Lengkuas	memarkan
		5	gr	Serai	
		5	gr	Daun salam	
		5	gr	Daun jeruk	
		50	gr	Cabai rawit	
		20	gr	Terasi	
		30	ml	Cuka	
		15	gr	Garam	
		10	gr	Gula	
		60	gr	Jambu air	Potong tipis
		60	gr	Mangga muda	
		60	gr	Bengkuang	
		60	gr	Timun	
		60	gr	Nanas	
2	REBUS	250	gr	Kepala ikan tongkol	Blanch kepala ikan terlebih dahulu lalu boil dengan aromatic
		30	gr	Lengkuas	
		5	gr	Serai	

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
		5	gr	Daun salam	
		5	gr	Daun jeruk	
3	ALUSKAN	50	gr	Cabai rawit	Aluskan dan campur
		20	gr	Terasi	
		30	ml	Cuka	
		15	gr	Garam	
		20	gr	gula	
4	CAMPURKAN	200	ml	Kaldu ikan	Aduk hingga rata
		50	gr	Cabai rawit	
		5	gr	Terasi	
		10	ml	Cuka	
		15	gr	Garam	
		20	gr	Gula	
5	RENDAM	60	gr	Jambu air	Rendam hingga kuah meresap kesemua buah
		60	gr	Manga muda	
		60	gr	Bengkuang	
		60	gr	Timun	
		60	gr	Nanas	
		200	ml	Kuah pindang	
6	SAJIKAN			Rujak pindang	

(Sumber : Wayan Wiardana 2022 dan Data Olahan Penulis 2023)

TABEL 6
USULAN RESEP
JUKUT ARES

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Asal Daerah : Bali

Ukuran per porsi : 120ml

Jenis makanan: Soup

Suhu penyajian : Panas

1	SIAPKAN	200	gr	Batang pisang	Potong tipis dan julienne
		150	gr	Bumbu genep	
		50	gr	Tepung terigu	
		750	ml	Air	
		20	gr	Garam	
2	RENDAM	100	gr	Batang pisang	Rendam dengan air garam selama 1 jam hingga getah hilang dan peras
3	TUMIS	500	gr	Bumbu genep	Tumis batang pisang dengan bumbu genep hingga harum
		100	gr	Batang pisang	
4	TAMBAHKAN	600	ml	Air	Rebus hingga batang pisang lunak
5	GORENG	60	gr	Tepung terigu	
		100	gr	Batang pisang	
6	SAJIKAN			Jukut ares	

(Sumber : Nanik Mirna Agung 2010 dan Data Olahan Penulis 2023)

TABEL 7
USULAN RESEP
BEBEK BETUTU

Halaman : 1 dari 1

Asal Daerah : Bali

Jenis makanan: Main Course

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Ukuran per porsi : 150 gr

Suhu penyajian : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	SIAPKAN	700	gr	Dada bebek peking	Kulit disayat
		300	gr	Bumbu genep	
		30	gr	Garam	
		40	ml	Minyak kelapa	
2	CONFIT	700	gr	Dada bebek peking	Confit hingga bumbu empuk dan bebek empuk
		400	gr	Bumbu genep	
		40	ml	Minyak kelapa	
3	SEAR			Dada bebek peking	Hingga kecoklatan dan kulit kering
4	SAJIKAN			Bebek betutu	

(Sumber : Nanik Mirna Agung 2010 dan Data Olahan Penulis 2023)

TABEL 8
USULAN RESEP
URAP

Halaman : 1 dari 2

Jumlah Porsi : 5 Porsi

Asal Daerah : Bali

Ukuran per porsi : 70gr

Jenis makanan: Side Dish

Suhu penyajian : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	SIAPKAN	75	gr	Kol	Iris tipis
		75	gr	Tauge	
		75	gr	Kacang panjang	
		80	gr	Bumbu genep	Iris dan goreng
		40	gr	Bawang merah	
		30	gr	Bawang putih	
		20	gr	Cabai rawit	
		5	gr	Terasi	
		5	gr	Garam	
		75	gr	Kelapa Parut	sangrai
2	REBUS	75	gr	Kol	Refresh setelah rebus
		75	gr	Tauge	
		75	gr	Kacang panjang	
3	CAMPUR	80	gr	Bumbu genep	Aduk hingga rata
			gr	Sambal embe	
		75	gr	Kelapa parut	
4	ADUK	75	gr	Kol	Aduk hingga terlapisi dengan bumbu urap
		75	gr	Tauge	
		75	gr	Kacang panjang	
		75	gr	Bumbu genep	
		40	gr	Bawang merah	

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
		30	gr	Bawang putih	
		20	gr	Cabai rawit	
		5	gr	Terasi	
		80	gr	Kelapa parut	
5	SAJIKAN			Urap	

(Sumber Nanik Mirna Agung 2010 dan Data Olahan Penulis 2023)

TABEL 9
USULAN RESEP NASI YASA

Halaman : 1 dari 2

Jumlah Porsi : 5 porsi

Asal Daerah : Bali

Ukuran per porsi : 50g

Jenis makanan: Side Dish

Suhu penyajian : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	SIAPKAN	125	gr	Beras putih	Cuci bersih
		30	gr	Bawang putih	Slice tipis
		25	gr	Bawang merah	
		15	gr	Cabai besar	
		5	gr	Lengkuas	memarkan
		5	gr	Serai	memarkan
		2	gr	Daun salam	
		2	gr	Daun jeruk	
		15	gr	Garam	
2	TUMIS	125	gr	Beras putih	Tumis hingga harum
		30	gr	Bawang putih	
		25	gr	Bawang merah	
		15	gr	Cabai besar	
		5	gr	lengkuas	
		5	gr	Serai	
		2	gr	Daun salam	
		2	gr	Daun jeruk	
3	MASAK	125	gr	Beras putih	Masak nasi hingga matang
		30	gr	Bawang putih	
		25	gr	Bawang merah	
		15	gr	Cabai besar	
		5	gr	Lengkuas	
		5	gr	serai	
		2	gr	Daun salam	
		2	gr	Daun jeruk	

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
		125	ml	Air	
4	GULUNG	250	gr	Nasi yasa	Gulung seperti sushi
		150	gr	urap	
5	SEAR	250	gr	Nasi gulung	
6	SAJIKAN	250	gr	Nasi isi urap	

(Sumber : Nanik Mirna Agung 2010 dan Data Olahan Penulis 2023)

TABEL 10

USULAN RESEP

SAMBA MATAH

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

Asal Daerah : Bali

Ukuran per porsi : 20g

Jenis makanan: Sambal

Suhu penyajian : Panas

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	SIAPKAN	100	gr	Bawang merah	Iris tipis
		20	gr	Serai	
		60	gr	Cabe rawit	
		5	gr	Daun jeruk	
		3	gr	Terasi	Bakar
		75	ml	Minyak kelapa	
		15	gr	Garam	
		4	gr	Jeruk limau	
2	CAMPUR			Semua bahan	Campur dan di remas saat diaduk
3	SAJIKAN			Sambal matah	

(Sumber : Nanik Mirna Agung 2010 dan Data Olahan Penulis

TABEL 11
USULAN RESEP
COCONUT SPONGE

Halaman : 1 dari 2

Asal Daerah : Bali

Jenis makanan: Dessert

Jumlah Porsi : 5 porsi

Ukuran per porsi : 30g

Suhu penyajian : Dingin

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	SIAPKAN	60	ml	Fresh Milk	
		60	ml	Coconut Milk	
		60	gr	Unsalted Butter	
		150	gr	Egg	
		4	ml	Vanilla Extract	
		160	gr	Granulated White sugar	
		160	gr	All purpose flour	
		4	gr	Baking Powder	
		10	gr	Salt	
2	PANASKAN	60	ml	Fresh Milk	Tidak sampai mendidih
		60	ml	Coconut Milk	
		60	gr	Unsalted Butter	
3	CAMPUR	150	gr	Egg	Campur hingga berbuih
		4	ml	Vanilla Extract	
4	TAMBAHKAN	160	gr	Granulated White sugar	Campur hingga pucat dan kental
5	ADUK	150	gr	Egg	Aduk hingga tercampur
		4	ml	Vanilla Extract	
		160	gr	Granulated White sugar	
		160	gr	All purpose flour	
		4	gr	Baking Powder	
		10	gr	Salt	

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
6	TUANG	60	ml	Fresh Milk	Tuang pelan pelan
		60	ml	Coconut Milk	
		60	gr	Unsalted Butter	
7	BAKE			Adonan Sponge cake	Di suhu 175 derajat selama 35 – 45 menit
8	SAJIKAN			Coconut Sponge Cake	

(Sumber : Wayan Wirdana 2022 dan Data Olahan Penulis 2023)

TABEL 12
USULAN RESEP
COCONUT CRUMB

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

Asal Daerah : Bali

Ukuran per porsi : 10g

Jenis makanan: Dessert

Suhu penyajian : Dingin

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	SIAPKAN	50	gr	Kelapa	
		50	gr	Unsalted butter	
		50	gr	Sugar	
		35	gr	Flour	
		20	gr	White chocolate	
		2	gr	Salt	
2	BLEND			Semua bahan	
3	BAKE			Semua bahan	Di suhu 150 derajat celcius selama 25 menit dan aduk setiap 5 menit

(Sumber : Wayan Wirdana 2022 dan Data Olahan Penulis 2023)

TABEL 13
USULAN RESEP
COCONUT ICE CREAM

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

Asal Daerah : Bali

Ukuran per porsi : 50ml

Jenis makanan: Dessert

Suhu penyajian : Dingin

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	SIAPKAN	250	ml	Whipped cream	
		250	ml	Fresh Milk	
		125	gr	gula	
		5	ml	Coconut essence	
2	CAMPUR			Semua bahan	Sampai gula larut
3	DINGINKAN			Semua bahan	

(Sumber : Wayan Wirdana 2022 dan Data Olahan Penulis 2023)

TABEL 14
USULAN RESEP
COCONUT CREAM

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

Asal Daerah : Bali

Ukuran per porsi : 30g

Jenis makanan: Dessert

Suhu penyajian : Dingin

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	SIAPKAN	150	ml	Whipped cream	
		4	ml	Coconut essence	
2	ADUK	150	ml	Whipped cream	Campur hingga whipped cream mengembang
		4	ml	Coconut essence	

(Sumber : Wayan Wirdana 2022 dan Data Olahan Penulis 2023)

TABEL 15
USULAN RESEP
CINCAU JELLY

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

Asal Daerah : Bali

Ukuran per porsi : 10gr

Jenis makanan: Dessert

Suhu penyajian : Dingin

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	SIAPKAN	1	Pack	Nutrijel Cincau	
		200	gr	Gula	
		700	ml	Air	
2	PANASKAN	1	Pack	Nutrijel Cincau	Didihkan hingga gula larut
		200	gr	Gula	
		700	ml	Air	
3	TUANGKAN			Adonan Jelly	Tuangkan ke tray agar tipis
4	SAJIKAN				

(Sumber : Wayan Wirdana 2022 dan Data Olahan Penulis 2023)

TABEL 16
USULAN RESEP
AREN CREAM

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

Asal Daerah : Bali

Ukuran per porsi : 30g

Jenis makanan: Dessert

Suhu penyajian : Dingin

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	SIAPKAN	150	ml	Whipped Cream	
		25	gr	Gula aren	Lelehkan
2	ADUK	150	ml	Whipped Crem	Campur hingga whipped cream mengembang
		25	gr	Gula Aren	

(Sumber : Wayan Wirdana 2022 dan Data Olahan Penulis 2023)

TABEL 17

USULAN RESEP TAMBRING

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 5 porsi

Asal Daerah : Bali

Ukuran per porsi : 200ml

Jenis makanan: Minuman

Suhu penyajian : Dingin

NO	METODE	QTY	UNIT	BAHAN	KETERANGAN
1	SIAPAKAN	500	ml	Air Kelapa	
		500	ml	Air	
		50	gr	Asam Jawa	
		200	gr	Gula	
		50	gr	Coconut Jelly	
		200	gr	Egg White	
2	LARUTKAN	500	ml	Air	
		50	gr	Asam Jawa	
		200	gr	Gula	
3	CAMPUR	500	ml	Air Kelapa	Kocok hingga putih telur foamy
		500	ml	Air	
		50	gr	Asam Jawa	
		200	gr	Gula	
		200	gr	Egg White	
4	TAMBAHKAN	50	gr	Coconut Jelly	
5	SAJIKAN			Es Tambring	

(Sumber : Wayan Wirdana 2022 dan Data Olahan Penulis 2023)

1.4.2 Recipe Costing, Dish Costing dan Selling Price

“Typically, the budget determines what percentage of expenses go towards food for each business. The chef is interested in this number since it indicates whether the costs for each item and the menu pricing are reasonable.

The raw food cost or portion cost of a menu item is equal to the menu price divided by the food cost percentage:

$$\text{percentage} = \text{food cost} / \text{menu price} \text{ “}$$

(Gisslen, 2011)

Biaya makanan adalah biaya yang dikeluarkan untuk membuat makanan menjadi makanan siap saji. Ini tidak termasuk biaya produksi lain seperti gaji, listrik, sewa, dan lainnya. Dalam penentuan biaya proses, bahan baku, tenaga kerja, dan overhead pabrik dibebankan sesuai dengan biaya atau departemen. Biaya yang dibayarkan ke pusat biaya atau departemen tersebut dibagi dengan jumlah unit yang diproduksi di pusat biaya tersebut. (Barnard, 2006)

Untuk bisnis, nilai biaya makanan 40 persen masih dianggap tinggi. Ini berarti bahwa titik maksimum pemakaian adalah 40 persen, dan biaya material harus mencapai 33% atau 35%. Selain itu, ada 5% tambahan yang dapat digunakan jika ada kenaikan. Oleh karena itu, jika biaya makanan naik sampai 38–39 persen, kondisi masih aman karena belum melewati titik tertinggi yang 40% sebagai batas toleransi tertinggi (Bartono, 2006)

TABEL 18
 RECIPE COSTING
 BUMBU GENEP

NO	BAHAN	QUANTITY		UNIT	HARGA PASAR	TOTAL
1	Kunyit	130	1000	gr	Rp20,000	Rp2,600
2	Lengkuas	160	1000	gr	Rp23,000	Rp3,680
3	Jahe	100	1000	gr	Rp28,000	Rp2,800
4	Kencur	80	1000	gr	Rp32,000	Rp2,560
5	Cabai Merah Besar	50	1000	gr	Rp75,000	Rp3,750
6	Cabai Rawit	60	1000	gr	Rp80,000	Rp4,800
7	Bawang Merah	300	1000	gr	Rp30,000	Rp9,000
8	Bawang Putih	200	1000	gr	Rp35,000	Rp7,000
9	Kemiri	40	1000	gr	Rp45,000	Rp1,800
10	Terasi	40	250	gr	Rp25,000	Rp4,000
11	Merica Hitam	30	1000	gr	Rp78,000	Rp2,340
12	Cabe Jawa	15	1000	gr	Rp122,000	Rp1,830
13	Garam	30	1000	gr	Rp15,000	Rp450
14	Daun Salam	5	1000	gr	Rp20,000	Rp100
15	Minyak Kelapa	50	1000	ml	Rp32,000	Rp1,600
16	Pala	5	1000	gr	Rp168,000	Rp840
17	Ketumbar	5	1000	gr	Rp27,000	Rp135
18	Merica Putih	6	1000	gr	Rp93,000	Rp558
19	Cengkeh	4	1000	gr	Rp20,000	Rp80
20	Kulit Jeruk Purut	4	1000	gr	Rp47,000	Rp188
					Recipe Cost	Rp50,111

(Data olahan penulis 2023)

TABEL 19
 RECIPE COSTING
 BE PASIH

NO	BAHAN	QUANTITY		UNIT	HARGA PASAR	TOTAL
1	Ikan Tongkol	250	1000	gr	Rp60,000	Rp15,000
2	Gula Merah	20	1000	gr	Rp22,000	Rp440
3	Bumbu Genep	100	1000	gr	Rp50,111	Rp5,011
4	Kelapa Parut	20	1000	gr	Rp46,000	Rp920
5	Cabai Rawit	10	1000	gr	Rp80,000	Rp800
6	Daun Jeruk	5	1000	gr	Rp41,000	Rp205
7	Garam	10	1000	gr	Rp15,000	Rp150
FOOD COST = 35%					Recipe Cost	Rp22,526
					Dish Cost	Rp4,505
					Selling Price	Rp12,872

(Data olahan penulis 2023)

TABEL 20
 RECIPE COSTING
 SAMBAL EMBE

NO	BAHAN	QUANTITY		UNIT	HARGA PASAR	TOTAL
1	Bawang Merah	30	1000	gr	Rp30,000	Rp900
2	Bawang Putih	20	1000	gr	Rp35,000	Rp700
3	Cabai Rawit	25	1000	gr	Rp80,000	Rp2,000
4	Cabai Merah Besar	25	1000	gr	Rp75,000	Rp1,875
5	Terasi	5	250	gr	Rp25,000	Rp125
6	Minyak Goreng	100	1000	ml	Rp20,000	Rp2,000
7	Garam	10	1000	gr	Rp15,000	Rp150
8	Telur	32	1000	gr	Rp27,500	Rp880
FOOD COST = 30%					Recipe Cost	Rp8,630
					Dish Cost	Rp1,726
					Selling Price	Rp5,753

(Data olahan penulis 2023)

TABEL 21
RECIPE COSTING
RUJAK PINDANG

NO	BAHAN	QUANTITY	UNIT	HARGA PASAR	TOTAL
1	Kepala Ikan Tongkol	250	1000 gr	Rp25,000	Rp6,250
2	Lengkuas	5	1000 gr	Rp23,000	Rp115
3	Serai	5	1000 gr	Rp25,000	Rp125
4	Daun Salam	5	1000 gr	Rp20,000	Rp100
5	Daun Jeruk	5	1000 gr	Rp41,000	Rp205
6	Cabai Rawit	50	1000 gr	Rp80,000	Rp4,000
7	Terasi	20	250 gr	Rp25,000	Rp2,000
8	Cuka	30	650 ml	Rp15,000	Rp692
9	Garam	15	1000 gr	Rp15,000	Rp225
10	Gula	10	1000 gr	Rp16,000	Rp160
11	Jambu Air	60	1000 gr	Rp28,000	Rp1,680
12	Mangga Muda	60	1000 gr	Rp22,000	Rp1,320
13	Bengkuang	60	1000 gr	Rp16,000	Rp960
14	Timun	60	1000 gr	Rp26,000	Rp1,560
15	Nanas	60	1000 gr	Rp35,000	Rp2,100
FOOD COST = 30%				Recipe Cost	Rp21,492
				Dish Cost	Rp4,298
				Selling Price	Rp14,328

(Data olahan penulis 2023)

TABEL 22
RECIPE COSTING
JUKUT ARES

NO	BAHAN	QUANTITY		UNIT	HARGA PASAR	TOTAL
1	Batang Pisang	200	1000	gr	Rp35,000	Rp7,000
2	Bumbu Genep	150	1000	gr	Rp50,111	Rp7,517
3	Tepung Terigu	50	1000	gr	Rp13,990	Rp700
4	Air	750	1000	ml	-	-
5	Garam	20	1000	gr	Rp15,000	Rp300
FOOD COST = 35%					Recipe Cost	Rp15,516
					Dish Cost	Rp3,103
					Selling Price	Rp8,866

(Data olahan penulis 2023)

TABEL 23
RECIPE COSTING
BEBEK BETUTU

NO	BAHAN	QUANTITY		UNIT	HARGA PASAR	TOTAL
1	Dada Bebek Peking	700	1000	gr	Rp103,500	Rp72,450
2	Bumbu Genep	300	1000	gr	Rp50,111	Rp15,033
3	Garam	30	1000	gr	Rp15,000	Rp450
4	Minyak Kelapa	40	1000	ml	Rp32,000	Rp1,280
FOOD COST = 40%					Recipe Cost	Rp89,213
					Dish Cost	Rp17,843
					Selling Price	Rp44,607

(Data olahan penulis 2023)

TABEL 24
RECIPE COSTING
URAP

NO	BAHAN	QUANTITY		UNIT	HARGA PASAR	TOTAL
1	Kol	75	1000	gr	Rp15,000	Rp1,125
2	Tauge	75	1000	gr	Rp15,000	Rp1,125
3	Kacang Panjang	75	1000	gr	Rp18,000	Rp1,350
4	Bumbu Genep	80	1000	gr	Rp50,111	Rp4,009
5	Bawang Merah	40	1000	gr	Rp30,000	Rp1,200
6	Bawang Putih	30	1000	gr	Rp35,000	Rp1,050
7	Cabai Rawit	20	1000	gr	Rp80,000	Rp1,600
8	Terasi	5	250	gr	Rp25,000	Rp500
9	Garam	5	1000	gr	Rp15,000	Rp75
10	Kelapa Parut	75	1000	gr	Rp46,000	Rp3,450
FOOD COST = 30%					Recipe Cost	Rp15,484
					Dish Cost	Rp3,097
					Selling Price	Rp10,323

(Data olahan penulis 2023)

TABEL 25
RECIPE COSTING
NASI YASA

NO	BAHAN	QUANTITY		UNIT	HARGA PASAR	TOTAL
1	Beras Putih	125	1000	gr	Rp15,000	Rp1,875
2	Bawang Putih	30	1000	gr	Rp35,000	Rp1,050
3	Bawang Merah	25	1000	gr	Rp30,000	Rp750
4	Cabai Besar	15	1000	gr	Rp75,000	Rp1,125
5	Lengkuas	5	1000	gr	Rp23,000	Rp115
6	Serai	5	1000	gr	Rp25,000	Rp125
7	Daun Salam	2	1000	gr	Rp20,000	Rp40
8	Daun Jeruk	2	1000	gr	Rp41,000	Rp82
9	Garam	15	1000	gr	Rp15,000	Rp225
FOOD COST = 35%					Recipe Cost	Rp5,387
					Dish Cost	Rp1,077
					Selling Price	Rp3,078

(Data olahan penulis 2023)

TABEL 26
RECIPE COSTING
SAMBAL MATAH

NO	BAHAN	QUANTITY		UNIT	HARGA PASAR	TOTAL
1	Bawang Merah	100	1000	gr	Rp30,000	Rp3,000
2	Serai	20	1000	gr	Rp25,000	Rp500
3	Cabe Rawit	60	1000	gr	Rp80,000	Rp4,800
4	Daun Jeruk	5	1000	gr	Rp41,000	Rp205
5	Terasi	3	250	gr	Rp25,000	Rp300
6	Minyak Kelapa	75	1000	ml	Rp32,000	Rp2,400
7	Garam	15	1000	gr	Rp15,000	Rp225
FOOD COST = 30%					Recipe Cost	Rp11,430
					Dish Cost	Rp2,286
					Selling Price	Rp7,620

(Data olahan penulis 2023)

TABEL 27
RECIPE COSTING
SPONGE CAKE

NO	BAHAN	QUANTITY		UNIT	HARGA PASAR	TOTAL
1	Fresh Milk	60	1000	ml	Rp20,500	Rp1,230
2	Coconut Milk	60	1000	ml	Rp35,000	Rp2,100
3	Unsalted Butter	60	227	gr	Rp42,000	Rp11,101
4	Egg	150	1000	gr	Rp27,500	Rp4,125
5	Vanilla Extract	4	20	ml	Rp27,000	Rp5,400
6	Granulated White Sugar	160	1000	gr	Rp16,000	Rp2,560
7	All purpose flour	160	1000	gr	Rp13,990	Rp2,238
8	Baking Powder	4	45	gr	Rp5,800	Rp516
9	Salt	10	1000	gr	Rp15,000	Rp150
FOOD COST = 30%					Recipe Cost	Rp29,420
					Dish Cost	Rp5,884
					Selling Price	Rp19,614

(Data olahan penulis 2023)

TABEL 28
 RECIPE COSTING
 COCONUT CRUMB

NO	BAHAN	QUANTITY		UNIT	HARGA PASAR	TOTAL
1	Kelapa	50	1000	gr	Rp35,000	Rp1,750
2	Unsalted Butter	50	227	gr	Rp42,000	Rp9,251
3	Sugar	50	1000	gr	Rp16,000	Rp800
4	Flour	35	1000	gr	Rp13,990	Rp490
5	White Chocolate	20	100	gr	Rp26,000	Rp5,200
6	Salt	2	1000	gr	Rp15,000	Rp30
FOOD COST = 30%					Recipe Cost	Rp17,521
					Dish Cost	Rp3,504
					Selling Price	Rp11,681

(Data olahan penulis 2023)

TABEL 29
 RECIPE COSTING
 COCONUT CREAM

NO	BAHAN	QUANTITY		UNIT	HARGA PASAR	TOTAL
1	Whipped Cream	150	1000	ml	Rp80,000	Rp12,000
2	Coconut Essence	4	25	ml	Rp24,000	Rp3,840
FOOD COST = 30%					Recipe Cost	Rp15,840
					Dish Cost	Rp3,168
					Selling Price	Rp10,560

(Data olahan penulis 2023)

TABEL 30
RECIPE COSTING
AREN CREAM

NO	BAHAN	QUANTITY		UNIT	HARGA PASAR	TOTAL
1	Whipped cream	150	1000	ml	Rp80,000	Rp12,000
2	Aren	25	1000	gr	Rp22,000	Rp550
FOOD COST = 30%					Recipe Cost	Rp12,550
					Dish Cost	Rp2,510
					Selling Price	Rp8,367

(Data olahan penulis 2023)

TABEL 31
RECIPE COSTING
COCONUT ICE CREAM

NO	BAHAN	QUANTITY		UNIT	HARGA PASAR	TOTAL
1	Whipped Cream	50	1000	ml	Rp80,000	Rp4,000
2	Fresh Milk	50	1000	ml	Rp20,500	Rp1,025
3	Gula	50	1000	gr	Rp16,000	Rp800
4	Coconut Essence	35	25	ml	Rp24,000	Rp33,600
FOOD COST = 25%					Recipe Cost	Rp39,425
					Dish Cost	Rp7,885
					Selling Price	Rp31,540

(Data olahan penulis 2023)

TABEL 32
RECIPE COSTING
CINCAU JELLY

NO	BAHAN	QUANTITY		UNIT	HARGA PASAR	TOTAL
1	Nutrijel Cincau	1	1	pak	Rp2,100	Rp2,100
2	Gula	200	1000	ml	Rp16,000	Rp3,200
3	Air	700	1000	ml	-	-
FOOD COST = 30%					Recipe Cost	Rp5,300
					Dish Cost	Rp1,060
					Selling Price	Rp3,533

(Data olahan penulis 2023)

TABEL 33
RECIPE COSTING
ES TAMBRING

NO	BAHAN	QUANTITY		UNIT	HARGA PASAR	TOTAL
1	Air Kelapa	500	1000	ml	Rp20,000	Rp10,000
2	Air	500	1000	ml		Rp0
3	Asam Jawa	50	1000	gr	Rp35,000	Rp1,750
4	Gula	200	1000	gr	Rp16,000	Rp3,200
5	Coconut Jelly	50	1000	gr	Rp16,000	Rp800
6	Egg white	200	1000	gr	Rp27,500	Rp5,500
FOOD COST = 25%					Recipe Cost	Rp21,250
					Dish Cost	Rp4,250
					Selling Price	Rp17,000

(Data olahan penulis 2023)

Dari lampiran tabel-tabel diatas penulis ingin mengajukan *selling price* dengan menggunakan teori yang juga dijelaskan diawal, untuk 1 set menu Sajian Kuliner Ubud, Bali

TABEL 34
SELLING PRICE
SET MENU

SET MENU	FOOD COST %	SELLING PRICE
Amuse Bouche	35%	Rp18,625
Appetizer	30%	Rp14,328
Soup	30%	Rp8,866
Main Course	40%	Rp65,628
Dessert	30%	Rp85,294
Beverage Pairing	25%	Rp17,000
		Rp209,742

1.4.3 Nutrisi

‘The consumption of food in accordance to the body's nutritional requirements is referred to as nutrition. Having enough food is essential for maintaining life. A healthy diet is necessary for optimal health. Reduced immunity, more susceptibility to illness, hampered mental and physical growth, and decreased productivity can all result from poor nutrition. From conception to death, nutrition affects development at every step of the life cycle. Reducing hunger and malnutrition is essential to the advancement of both individuals and countries. It is a fundamental human right.’ (World Health Organisation, 2023). Dari kutipan menurut WHO

penulis dapat menyimpulkan bahwa makanan yang bernutrisi dapat membuat hidup kita menjadi lebih sehat dan juga makanan salah satu faktor penentu kehidupan manusia.

'In terms of strategy, a single sit-down dinner contains 1,400–2,200 calories and is composed of 5–12 courses spaced out over around 3 hours. It's a progressively better experience that occasionally becomes even more dramatic with each course.' (Tipnis, 2022). Dari kutipan diatas merupakan rata-rata jumlah kalori pada *set menu fine dining*.

Penulis akan melampirkan jumlah kalori yang terdapat pada usulan *set menu* yang akan disajikan.

TABEL 35
NUTRITIONAL VALUE
BUMBU GENEP

No	Bahan	Jumlah (gr/ml)	Kalori (KKal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Kunyit	130	278	8.2	55.5	7.2
2	Lengkuas	160	128	1.2	28.4	2.9
3	Jahe	100	80	0.8	17.8	1.8
4	Kencur	80	164	0.4		
5	Cabai Merah Besar	50	20	0.1	5.2	0.9
6	Cabai Rawit	60	46	0.3	10	0.7
7	Bawang Merah	300	216	0.3	51	7.5
8	Bawang Putih	200	240	10	66.7	10
9	Kemiri	40	189	20		3.1

No	Bahan	Jumlah (gr/ml)	Kalori (KKal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
10	Terasi	40	39	0.6	0.5	7.5
11	Merica Hitam	30	75	0.9		3
12	Cabe Jawa	15	60	2		1
13	Daun Salam	5	6	0.3	0.1	0.9
14	Minyak Kelapa	50	384	45.7	0.4	
15	Pala	5	26	1.8	1.2	0.3
16	Ketumbar	5	2	0.1	3.8	0.1
17	Merica Putih	6	18	0.1	4.1	0.6
18	Cengkeh	4	11	0.5	2.6	0.2
19	Kulit Jeruk Purut	4	2		0.6	0.1
TOTAL			1984	93.3	247.9	47.8

(Sumber : myfitnesspal.com 2023, Data Olahan Penulis 2023)

TABEL 36
NUTRITIONAL VALUE
BE PASIH WITH SAMBAL EMBE

Be Pasih						
No	Bahan	Jumlah (gr/ml)	Kalori (KKal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Ikan Tongkol	250	278	2.5	0	60
2	Gula Merah	20	75	0	20	0
3	Bumbu Genep	100	198.4	9.33	24.79	4.78
4	Kelapa Parut	20	107	6.5	11.1	1.1
5	Cabai Rawit	10	8	0	1.7	0.1
6	Daun Jeruk	5	4	0	0.5	0.1
TOTAL RECIPE			670.4	18.33	58.09	66.08
PER PORTION			134.08	3.666	11.618	13.216

Sambal Embe						
No	Bahan	Jumlah (gr/ml)	Kalori (KKal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Bawang Merah	30	22	0	6	0.7
2	Bawang Putih	20	30	1	6.6	1.3
3	Cabai Rawit	25	19	0.1	4.2	0.3
4	Cabai Merah Besar	25	10	0.1	21	0.5
5	Terasi	5	5	0.1	0.1	0.9
6	Minyak Goreng	100	406	90	0	
7	Telur	32	103	8.5	0.3	5.1
TOTAL RECIPE			595	99.8	38.2	8.8
PER PORTION			119	19.96	7.64	1.76

(Sumber : myfitnesspal.com 2023, Data Olahan Penulis 2023)

TABEL 37
NUTRITIONAL VALUE
RUJAK PINDANG

Rujak Pindang						
No	Bahan	Jumlah (gr/ml)	Kalori (KKal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Kepala Ikan Tongkol	250	16	0.8	0	2.3
2	Lengkuas	5	4	0	0.9	0.1
3	Serai	5	23	0	1.3	0.3
4	Daun Salam	5	6	0.3	0.1	0.9
5	Daun Jeruk	5	4	0	0.5	0.1
6	Cabai Rawit	50	38	0.2	8.4	0.6
7	Terasi	20	20	0.3	0.2	3.7
8	Gula	10	19	1.4	1.1	0.9

Rujak Pindang						
No	Bahan	Jumlah (gr/ml)	Kalori (KKal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
9	Jambu Air	60	27.6	0	6.5	0.6
10	Mangga Muda	60	36	0.2	8	0.3
11	Bengkuang	60	33	0.1	8.3	0.4
12	Timun	60	9	0.1	2.2	0.4
13	Nanas	60	30	0.1	7.9	0.3
TOTAL RECIPE			265.6	3.5	45.4	10.9
PER PORTION			53.12	0.7	9.08	2.18

(Sumber : myfitnesspal.com 2023, Data Olahan Penulis 2023)

TABEL 38
NUTRITIONAL VALUE
JUKUT ARES

Jukut Ares						
No	Bahan	Jumlah (gr/ml)	Kalori (KKal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Batang Pisang	200	26	0.4	4	1.2
2	Bumbu Genep	150	297.6	13.995	37.185	7.17
3	Tepung Terigu	50	182	0.5	38.2	5.2
TOTAL RECIPE			505.6	14.895	79.385	13.57
PER PORTION			101.12	2.979	15.877	2.714

(Sumber : myfitnesspal.com 2023, Data Olahan Penulis 2023)

TABEL 39
NUTRITIONAL VALUE
BEBEK BETUTU WITH NASI YASA, URAP AND SAMBAL MATAH

Bebek Betutu						
No	Bahan	Jumlah (gr/ml)	Kalori (KKal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Dada Bebek Peking	700	1260	130.2	9.8	108.5
2	Bumbu Genep	300	595.2	27.99	74.37	14.34
3	Minyak Kelapa	40	325	37.9	0	
TOTAL RECIPE			2180.2	196.09	84.17	122.84
PER PORTION			436.04	39.218	16.834	24.568
Urap						
No	Bahan	Jumlah (gr/ml)	Kalori (KKal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Kol	75	19	0.1	4.4	1
2	Tauge	75	16	0.1	3.1	1.5
3	Kacang Panjang	75	35	0.4	8.2	2.2
4	Bumbu Genep	80	158.72	7.464	19.832	3.824
5	Bawang Merah	40	29	0	6.8	1
6	Bawang Putih	30	36	1.5	6	1.5
7	Cabai Rawit	20	15	0.1	3.3	0.2
8	Terasi	5	5	0.1	0.1	0.9
9	Kelapa Parut	75	266	25.1	18.2	2.5
TOTAL RECIPE			286	25.3	21.6	3.6
PER PORTION			57.2	5.06	4.32	0.72
Nasi Yasa						
No	Bahan	Jumlah (gr/ml)	Kalori (KKal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Beras Putih	125	162	0.3	35.2	3.4
2	Bawang Putih	30	36	1.5	6	1.5

3	Bawang Merah	25	18	0	4.2	0.6
4	Cabai Besar	15	6	0	1.6	0.3
5	Lengkuas	5	4	0	0.9	0.1
6	Serai	5	5	0	1.3	0.1
7	Daun Salam	2	3	0.1	0.1	0.4
8	Daun Jeruk	2	2	0	0.2	0.1
TOTAL RECIPE			236	1.9	49.5	0.6
PER PORTION			47.2	0.38	9.9	0.12
Sambal Matah						
No	Bahan	Jumlah (gr/ml)	Kalori (KKal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Bawang Merah	100	72	0.1	17	2.5
2	Serai	20	20	0.1	5.1	0.4
3	Cabe Rawit	60	46	0.3	10	0.7
4	Daun Jeruk	5	4	0	0.5	0.1
5	Terasi	3	3	0	0	0.6
6	Minyak Kelapa	75	455	71	0.6	0
7	Garam	4	38	0	9.3	0.1
TOTAL RECIPE			638	71.5	42.5	4.4
PER PORTION			127.6	14.3	8.5	0.88

(Sumber : myfitnesspal.com 2023, Data Olahan Penulis 2023)

TABEL 40
NUTRITIONAL VALUE
DALUMAN CAKE

Coconut Sponge Cake						
No	Bahan	Jumlah (gr/ml)	Kalori (KKal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Fresh Milk	60	36	2.4	2.7	1.8
2	Coconut Milk	60	19	1.2	1.8	0.1
3	Unsalted Butter	60	428	47.1	0	0.5
4	Egg	150	214	14.3	1.1	18.8
5	Vanilla Extract	4	12	0	0.5	0
6	Granulated White Sugar	160	616	0.5	159.4	
7	All purpose flour	160	582	1.6	122.1	16.5
TOTAL RECIPE			1907	67.1	287.6	37.7
PER PORTION			381.4	13.42	57.52	7.54
Coconut Crumb						
No	Bahan	Jumlah (gr/ml)	Kalori (KKal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Kelapa	50	34	0.2	5	0.2
2	Unsalted Butter	50	178.5	19.65	0	0.4
3	Sugar	50	96	0.1	24.8	5
4	Flour	35	63.5	0.1	13.6	3.6
5	White Chocolate	20	57	3.7	5.8	1.3
TOTAL RECIPE			429	23.75	49.2	10.5
PER PORTION			85.8	4.75	9.84	2.1
Coconut Cream						
No	Bahan	Jumlah (gr/ml)	Kalori (KKal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Whipped Cream	150	143	14.1	3.6	1.1
2	Coconut Essence	4	10	1	0.1	0.1

TOTAL RECIPE		153	15.1	3.7	1.2	
PER PORTION		30.6	3.02	0.74	0.24	
Aren Cream						
No	Bahan	Jumlah (gr/ml)	Kalori (KKal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Whipped Cream	150	143	14.1	3.6	1.1
2	Aren	25	38	0	25	0.2
TOTAL RECIPE		181	14.1	28.6	1.3	
PER PORTION		36.2	2.82	5.72	0.26	
Coconut Ice Cream						
No	Bahan	Jumlah (gr/ml)	Kalori (KKal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Whipped Cream	250	143	14.1	3.6	1.1
2	Fresh Milk	250	110	2.8	13.2	8.8
3	Gula	125	406	0.4	124.5	11
4	Coconut Essence	5	11	1.1	0.1	0.1
TOTAL RECIPE		670	18.4	141.4	21	
PER PORTION		134	3.68	28.28	4.2	
Cincau Jelly						
No	Bahan	Jumlah (gr/ml)	Kalori (KKal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Nutrijel Cincau	1 PACK	60		12	
TOTAL RECIPE		60			12	
PER PORTION		12			2.4	

(Sumber : myfitnesspal.com 2023, Data Olahan Penulis 2023)

TABEL 41
NUTRITIONAL VALUE
ES TAMBRING

Es Tambring						
No	Bahan	Jumlah (gr/ml)	Kalori (KKal)	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
1	Air Kelapa	500	107	1	26.7	3.6
2	Asam Jawa	50	140	0	19	1.5
3	Gula	200	770	0.6	199.2	17.6
4	Coconut Jelly	50	44	0	11.2	0.3
5	Egg white	200	104	0.3	1.5	21.8
TOTAL RECIPE			1165	1.9	257.6	44.8
PER PORTION			233	0.38	51.52	8.96

(Sumber : myfitnesspal.com 2023, Data Olahan Penulis 2023)

Berikut merupakan keseluruhan angka kecukupan gizi dalam satu *set menu* yang diusulkan oleh penulis.

TABEL 42
NUTRITIONAL VALUE
SET MENU

Menu	KKal	Lemak (gr)	Karbo (gr)	Protein (gr)
Be Pasih	253.08	23.626	19.258	14.976
Rujak Pindang	53.12	0.7	9.08	2.18
Jukut Ares	101.12	2.979	15.877	2.714
Bebek Betutu w/ Nasi yasa and urap	668.04	58.958	39.554	26.288
Daluman Cake	680	27.69	102.1	14.34
Es Tambring	233	0.38	51.52	8.96
Total Kalori	1988	114	237	69

(Sumber : myfitnesspal.com 2023, Data Olahan Penulis 2023)

1.5 Lokasi Dan Waktu Penelitian Makanan

1.5.1. Lokasi Penelitian

Pelaksanaan uji coba penelitian pengembangan produk akan dilaksanakan di dapur milik penulis. Sedangkan untuk proses pelaksanaan serta penilaian dari presentasi dan pengembangan produk akan dilaksanakan di dapur Kampus Politeknik Pariwisata NHI Bandung, di Kitchen Nusanatara

1.5.2. Waktu Penelitian

Pelaksanaan uji coba penelitian sudah di lakukan sejak bulan Oktober 2023